

PREFET DES PYRENEES-ATLANTIQUES

Direction Départementale de la Protection des Populations des Pyrénées-Altantiques

SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

Quelques règles à respecter, secteur de la remise directe
(extraits de réglementation)



CETTE NOTE NE REMPLACE PAS LES TEXTES RÈGLEMENTAIRES QUI SEULS FONT RÉFÉRENCE

Direction Départementale de la Protection des Populations
2, rue Pierre BONNARD - CS70590
64010 PAU CEDEX
Tél: 05.43.41.33.80
Fax: 05.59.02.89.62
Courriel : ddpp@pyrenees-atlantiques.gouv.fr
Site internet : http://pyrenees-atlantiques.gouv.fr

Mise à jour Novembre 2013

SITES MOBILES OU PROVISOIRES ET MAISON D'HABITATION

Dispositions applicables aux sites mobiles ou provisoires et maison d'habitation – Extraits du règlement 852/2004

CHAPITRE III

Dispositions applicables aux sites mobiles et/ou provisoires (tels que tentes-marquises, étals, points de vente automobiles), aux locaux utilisés principalement comme maison d'habitation, mais où des denrées alimentaires sont régulièrement préparées en vue de la mise sur le marché, ainsi qu'aux distributeurs automatiques

1. Les sites et les distributeurs automatiques doivent, autant que faire se peut, être installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de manière à éviter la contamination, en particulier par des animaux et parasites.

2. Plus particulièrement, là où cela est nécessaire :

a) des installations appropriées seront prévues pour assurer un niveau d'hygiène personnelle adéquat (elles comprendront, entre autres, des installations permettant de se laver et de se sécher les mains dans de bonnes conditions d'hygiène, des installations sanitaires hygiéniques et des vestiaires) ;

b) les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;

c) des moyens adéquats doivent être prévus pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et équipements de travail ;

d) lorsque les denrées alimentaires sont nettoyées dans le cadre des activités de l'entreprise, des dispositions sont prises pour que cette opération se déroule dans des conditions hygiéniques ;

e) de l'eau potable, chaude et/ou froide, doit être prévue en quantité suffisante ;

f) des dispositions et/ou installations adéquates doivent être prévues pour entreposer et éliminer, dans de bonnes conditions d'hygiène, les substances et déchets dangereux et/ou non comestibles, qu'ils soient solides ou liquides ;

g) des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et pour contrôler ces dernières ;

h) les denrées alimentaires doivent être placées à des endroits et dans des conditions permettant d'éviter, autant que faire se peut, les risques de contamination.

HYGIENE

Les règles en matière d'hygiène sont effectivement définies dans le règlement n°852-2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et complétées en partie au niveau national par l'arrêté du 09 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

Le chapitre III de l'annexe II du règlement 852/2004 reprend les obligations applicables à un site mobile et/ou provisoire (tels qu'un point de vente sur un marché) ou à un local utilisé principalement à usage privé (type cuisine de maison d'habitation) mais où des denrées alimentaires sont régulièrement préparées en vue de la mise sur le marché.

Vous devez donc, a minima, disposer de **locaux et de matériels propres et facilement nettoyables et désinfectables,** comprenant les équipements adéquats en particulier un dispositif pour le **lavage des mains**. Si vous ne pouvez isoler la fabrication dans un espace dédié, il est conseillé d'essayer de l'isoler dans le temps, c'est-à-dire en réservant des plages horaires uniquement à la fabrication des denrées destinées à être commercialisées.

D'une manière générale, **les denrées doivent être protégées de toute contamination extérieure**, que ce soit pendant leur manipulation, transformation, transport ou stockage.

Vous devez vous assurer que la **chaîne du froid** n'est pas rompue lorsqu'elle est nécessaire, de l'achat des matières premières, à la livraison des produits finis, et vérifier que vos appareils de froid fonctionnent correctement (relevé de températures).

De plus, il vous appartient de définir, et d'indiquer aux acheteurs, les **conditions de conservation** de votre produit (ex : « *à conserver à une température de …°C* » ou « *à conserver dans en endroit frais et sec* » ou « *au réfrigérateur après ouverture* »…), ainsi que la date limite de conservation (DLC) ou date limite d'utilisation optimale (**DLUO**).

Enfin, vous devez être en mesure d'assurer la **traçabilité** des matières premières (conservation des étiquettes) ainsi que celle des produits finis (connaissance des clients). Il vous appartient de créer un système permettant de faire le lien entre les lots que vous fabriquez et les lots de matières premières utilisés dans ces produits finis.

ETIQUETAGE

Je vous informe des obligations en matière d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (c'est-à-dire conditionnées dans un *« emballage qui la recouvre entièrement ou partiellement mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification*»). Elles sont définies aux articles R. 112-1 et suivants du Code de la Consommation. Ils précisent que ces denrées doivent comporter notamment les mentions obligatoires suivantes :

La **dénomination de vente**, lorsqu'il s'agit d'un produit non défini, elle devra décrire la nature du produit ou son usage pour identifier la marchandise sans ambiguïté ni risque de confusion pour le consommateur,

. la **liste des ingrédients** (ordre décroissant, mention du pourcentage mis en œuvre de tout ingrédient mis en avant sur l'emballage),

. indication claire des **allergènes ou traces d'allergènes si le risque de contamination dans l'atelier de fabrication n'a pas été écarté** (s'ils ne sont pas clairement indiqués dans la liste d'ingrédients, ils doivent être mentionnés à sa suite, dans une taille de caractères similaire),

. La **quantité nette** ; le symbole du gramme à utiliser est « g »,

. La **date** jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques (DLC ou DLUO) ainsi que l'indication des **conditions particulières de conservation** s'il y en a,

. le **nom ou la raison sociale et l'adresse** du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté européenne,

. l'indication du **numéro de lot**. Dans le cas où la date limite de consommation ou la date limite d'utilisation optimale est exprimée en clair et dans l'ordre par le jour, le mois et l'année, la mention du n° de lot est facultative,

. Le **lieu d'origine ou de provenance** chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire,

. le **mode d'emploi** chaque fois que sa mention est nécessaire à un usage approprié ainsi que, le cas échéant, les conditions particulières d'utilisation,

. des **mentions spéciales**, prévues par l'article R.112-9-1 dans le cas d'utilisation d'édulcorants ou de réglisse.

Les mentions d'étiquetage doivent être « visibles, clairement lisibles et indélébiles ».

Les étiquetages ne doivent pas comporter de mention, dessins, photos pouvant faire croire à des caractéristiques particulières sur la composition, l'origine….

OBLIGATION DE FORMATION, SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS, SECTEUR DE LA RESTAURATION COMMERCIALE

La loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche définit une politique publique de l'alimentation, dont l'un des objectifs est d'améliorer l'offre alimentaire et en particulier la sécurité sanitaire des produits.

Ainsi, l'article L 233-4 du code rural et de la pêche maritime prévoit l'obligation de disposer d'un personnel formé dans le domaine de l'hygiène alimentaire au sein des établissements de restauration commerciale relevant des secteurs de la restauration traditionnelle, des cafétérias et autres libres-services de la restauration de type rapide, **à compter du 1er octobre 2012**.

Le responsable des établissements concernés doit donc vérifier si, dans son effectif, au moins une personne, lui inclus, remplit cette obligation de formation.

Ainsi, vous pouvez tout d'abord examiner si une personne dans votre effectif détient un des diplômes ou titres listés dans l'arrêté du 25 novembre 2011, ou si une personne a une expérience de trois ans minimum en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire.

Si l'une de ces conditions est satisfaite, vous remplissez cette obligation de formation spécifique. Si ce n'est pas le cas, vous devrez inscrire une des personnes de votre effectif à cette formation obligatoire de 14 heures, dont le contenu est défini dans l'annexe II de l'arrêté du 5 octobre 2011.

Toutefois, nous appelons votre attention sur le fait que le respect de ces dispositions spécifiques au secteur de la restauration ne vous dispense du respect des dispositions du règlement (CE) 852/2004 relatives à la formation :

« *Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :*

- *à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ;*

- *à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien …/ … d'une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP , ou de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP.* »

En effet, en tant que professionnel du secteur alimentaire, vous êtes le premier responsable de la sécurité sanitaire des produits que vous servez aux consommateurs. Vous devez donc, vous même et votre personnel, suivre une formation adaptée et régulière, par exemple, lors de l'embauche d'un nouvel employé ou intérimaire, lors d'un changement de votre activité ou de votre fonctionnement, ou encore lors de changement de la réglementation relative à votre secteur d'activité. Les guides de bonnes pratiques d'hygiène déjà parus peuvent vous aider à répondre à ces obligations.

Bases réglementaires :

- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime ;
- Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale.
- Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.
- Arrêté du 25 novembre 2011 relatif à la liste des diplômes et des titres à finalité professionnelle dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.